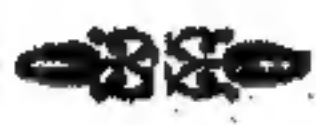
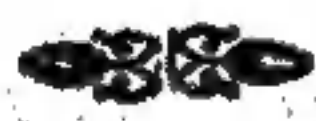
Anno IV. **Udine, 30 Aprile 1859.** **N. 8**

BOLLETTINO
dell' Associazione Agraria Friulana

Esce due volte al mese. — I non socii all'Associazione Agraria che volessero abbonarsi al Bollettino pagheranno antecipati fiorini 4 di v. n. a. all'anno, ricevendo il Bollettino franco sino a' confini della Monarchia. — I supplementi si daranno gratuitamente.

Ai Socii

DELL' ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

La Presidenza dell' Associazione Agraria, considerando le attuali circostanze, ha creduto d' interpretare il desiderio di tutti i Socii, ed assecondò nel tempo medesimo il voto della città ospitante, Gemona, col prorogare ad altro tempo la *Radunanza generale*, che avrebbe dovuto farsi colà ai primi di maggio. Ciò non deve però fare intermettere gli studii agrarii e la cooperazione dei Socii, che anzi si rende ancora più necessaria per questa dilazione. A suo tempo saranno i Socii avvertiti, se e quando la Radunanza potesse aver luogo.

Gli alberi da Frutto in Carnia.

Se vi sono regioni, nelle quali importi molto di coltivare gli alberi da frutto, queste sono certo le montane. Ivi sono spesso dei prati, su cui, come p. e. a Fanna e Cavasso, può crescere il pomo d' alto fusto, senza recar grave danno al prato stesso, dando un soprappiù di frutta. Le frutta stesse, quand' anche abbondassero tanto da dover servire al pasto degli animali porcini (locchè è ben lontano ancora dal succedere, coi prezzi attuali dei pomi) supplirebbero alla minor quantità dell' erba raccolta. Lo stesso dicasi dei peri, dei susini, dei ciliegi. Il legno di questi alberi, che si paga carissimo dai falegnami e rimessai, quando la pianta è adulta ed invecchia, ha un valore relativamente grande. Ivi sono moltissimi i luoghi dirupati e fra' sassi, nei quali però c' è abbastanza spazio per piantarvi un noce, il quale co' suoi rami copre un terreno incolto, e colle radici sa trovarsi il nutrimento anche nel poco terreno fra i sassi. A seminare e piantare un noce ci vuole assai poco; e dopo alcuni anni si hanno delle frutta, le quali vanno sempre più accrescendosi in quantità. Frattanto si accumula un capitale, che i più giovani possono trovarsi ancora in tempo di godere negli ultimi anni di loro vita, ma che tutti lasciano in eredità a' figli ed ai nepoti. Tutti sanno, che un' albero di noce grosso ha non piccolo valore. Queste piante si fanno sempre più rade, nel mentre il consumo se ne accresce per i diversi lavori di mobili. Adunque, colla spesa di poche noci, cioè con nessuna spesa, e colla sola cura di trovare i luoghi opportuni, e di custodire nei primi anni le piante novelle, si può anche dai più poveri preparare una grande ricchezza per l' avvenire. Se la Carnia abbonderà in un dato numero d' anni di legname per lavorare dei mobili, avrà anche il materiale per l' industria de' suoi figli. Quei mobili potranno essere colle strade ferrate e dai porti di mare vicini per acqua portati anche in lontani paesi.

La previdenza deve insegnare a tutti a beneficare i proprii paesi; quand' anche il beneficio non lo si possa tutto ottenere in pochi anni. Qui i frutti sono sufficiente compenso sulle prime. I compensi maggiori, se anche verranno più tardi, non si devono trascurare. Non occorre dire, che i frutti, tanto da mangiarsi freschi, come da esportarsi freschi e secchi, preparati questi ultimi con arte, che le brave donne della Carnia apprenderebbero assai presto, diventerebbero un oggetto importante di commercio per la Carnia.

Adunque, che cosa sarebbe da farsi? Bisogna, che i curati, i possidenti, i maestri, tutta la gente più colta, comincino in ciascun villaggio a porgere il buon esempio. Facciano, essi tutti, gl'impianti, ed insegnino a farli. Nè si accontentino di ciò. Destinino qualche angolo del proprio podere a semenzajo ed a vivajo. Le piante che ne traggono adoperino per proprio conto, e compartecipino ad altri, agli operai loro dipendenti, agli scolaretti, ai poveri industriosi. Insegnino a raccogliere i selvatici dal bosco, a trapiantarli, ad innestarli, ad allevarli. Facciano nettare e ridurre qualche tratto di terreno comunale, e ne formino un vivajo. Le piante di quello dispensino d' anno in anno agli scolaretti; e sieno le prime quelle che dànno frutto più presto. L' esempio e l' istruzione locale accompagni sempre il dono, ed in appresso si eserciti qualche sorveglianza sugl'impianti. Se ne possono fare così facilmente parecchie migliaja ogni anno. In una decina di anni ogni villaggio diventerà un frutteto; ed i promotori di quest' industria

saranno allora benedetti. Dopo i primi anni, tutto andrà avanti da sè. Allora non si temeranno i ghiotti ladroncelli; perchè delle frutta ne avranno tutti. La Carnia potrà dedicarsi anche all' allevamento delle api con una generale fiorita.

L' Associazione agraria, nel desiderio appunto di promuovere la coltivazione delle frutta nella Carnia, avea pregato un membro del suo Comitato, che si occupò con amore sempre di botanica e di frutticoltura, e che in Amaro diede esempii ed insegnamenti a' suoi parrocchiani, il parroco Morassi, a considerare quali specie di frutta allignano meglio nella Carnia, e come si potrà meglio diffonderne la coltura; con animo di ajutare in appresso, sia mediante istruzioni, sia col dare piante ed innesti, per la desiderata coltivazione.

L' ab. Morassi ora invia su tale proposito all' Associazione appunto le parole da lui dette a' suoi alunni nella *Scuola domenicale di Monajo e Zovello*. Del suo discorso ne riferiremo alcuna parte, pregando anche altri Socii, delle diverse regioni della Carnia, a farci conoscere quelli che sono i meglio coltivatori degli alberi da frutto, e con quali spedienti e viste si potrebbe colà promuoverne la coltivazione in grande.

Il fare, che i più colti ed abbienti tutelino ed istruiscano in questo i più ignoranti ed i più poveri, e l' accomunare ai molti la previdenza, che sa intendere l' interesse proprio e del paese, non soltanto della giornata, ma di parecchi anni dopo, sarebbe un giovare al progresso dell' educazione sociale e civile. Chi prevede e provvede a sè stesso, alla sua famiglia, al suo paese, esercita un atto di civiltà non solo, ma un atto di moralità: ed è per questo, che l' Associazione agraria conta sull' appoggio del Clero, che della moralità e della carità cristiana è ministro e maestro, per rendere previdenti e provvidenti ed operosi anche in questo i popolani della Carnia. Creando le fonti di guadagno e di sussistenza sul luogo, avrà il Clero posto un argine all' ecccsso dell' emigrazione, ch' è fonte spesso d' immoralità; avrà contribuito all' educazione morale e religiosa. Abbia ogni villaggio un De Crignis, un Morassi; ed in pochi anni la Carnia avrà guadagnato sotto ogni aspetto. Gli uomini di buona volontà devono essere preparati alle contraddizioni; ma senza trovare intoppi, e senza un po' di fatica, non si fa nulla di bene. Vogliamo mostrare altrui, che non siamo gl' ignoranti, i trascurati, gl' immorali, che ci accusano di essere. Se non possiamo condurre i vecchi, che hanno già fatto il callo, ben potremo fare qualcosa coi giovani. Proviamoci. Gettiamo qualche seme; e Dio e la natura che obbedisce alle sue leggi faranno germogliare i semi gettati dal buon cultore, e li faranno fruttificare per bene.

Così il Morassi cominciava la sua *conferenza del 10 aprile sopra gli alberi da frutto*. Si riporta questo brano, che dà un' idea della coltivazione delle frutta nella Carnia, e ne fa conoscere anche i coltivatori. Giova il far conoscere questi ultimi, perchè quelli dei paesi vicini possano recarsi da loro, ed apprendere sul luogo da quelli che hanno fatto già.

«La nostra amichevole conferenza di questa sera verserà intorno agli alberi da frutto. I ben tenuti pomai ricambiano le fatiche dell' amoroso cultore colle fresche ombre, coll' olezzo soave dei fiori e colle dolci frutta, che di tanto utile tornano alle nostre famiglie; perchè, nella Carnia, molte poma serbansi in istato naturale secondo le regole e l' esperienza, molte se ne smerciano, altre si spremono per averne un liquore fermentato, detto volgarmente *Most*, che porge grata e salubre bevanda, altre se ne distillano per ritrarne l' acquavite, altre si disseccano al forno, e si conservano per lunghissimo tempo.

Oh, se conosceste i piaceri e gli utili che derivano da questo ramo agricolo, voi possidenti sareste i primi a porgere esempio di tale industria ai poverelli, che hanno bisogno di essere educati: e questa sarebbe opera veramente cristiana!

Non voglio neppur degnare di risposta coloro, i quali oppongono rubacchiamenti di poma, e neppure quegli egoisti che paventano di piantare alberi per le generazioni future, per il chè vado subito ad accennare alcune qualità di alberi fruttiferi già con felice esito coltivate fra noi, e che si reputano degne di moltiplicazione, senza però trascurare d' introdurre d' altronde qualità migliori delle nostre.

Noce-Nujar-Juglans regia Linn. Questo albero secolare si utile pe' suoi frutti e pel suo legno, che fa 40 anni era abbondante, fu ovunque abbattuto per lo smercio del suo prezioso legname, e pochissimi ce ne restano. E perchè non darci cura a rimetterli? Perchè da taluno fu così barbaramente depredata la patria? Da bravi: il cuore e la mano all' opra. Seguite l' esempio dell' ora defunto medico dottor Luigi De Prato di Chialina. Egli affidava a buona terra noci elette; in poco tempo queste davano i loro alberetti; questi egli trapiantò con cura, e se vi aggrada, potete ammirare i noci, che già arricchiscono i di lui fondi.

Vi sono tra noi i *Ciliegi-Çariesar-Prunus Cerasus.* Linn. (Çariesiis dumiestiis). Io testimonio, vi accerto, che di qualità migliori non se ne trovano altrove in Carnia, e nemmeno nel Friuli.

Sia viva la nostra gratitudine alle onorevoli famiglie Matteo, fu Osvaldo ed Antonio Josio, del rev. parroco De Crignis, di Gio. Batt. De Crignis, e diverse altre ch' ebbero il merito d' introdurle e di coltivarle a comune esempio. Ed i *Peri-Perars-Pyrus communis Linn?*

Ne contiamo di buone specie si primaticcie che estive, come d' autunno ed invernali: — da far mosto (bibita fermentata) e disseccare al forno, da acquavite, delle quali ne accennerò alcune tra le tante.

Peri di S. Giacomo; di S. Giovanni; di S. Lorenzo; Bottiri; Bonitti; Agostani; da Roncadizza; Dolci; Pilonghi; Janisi; Bianchetti; Burocutti; Dell' Orso; Campanelli; Pasconi; Gnocchi; Virgini; Del ruggine.

E Mela *Melar-Pyrus-Malus Linn?* Accenno qualcuna tra le diverse varietà da noi coltivate.

Meli larghi; Tedeschi; Zibineri; Dell' Oglio; Dolci; Tassi; Del Zicco; Da Frittula; Bornoli; Rossetti; Titilini; Bertulini; Sutti; Bianchetti; Tedescutti. Quest' ultima varietà, diversa dai meli tedeschi accennati sopra, è un pomo dei più buoni e facili a conservarsi a lungo, e dei più proliferi che possediamo. Dal nome volgare che porta, pare ci sia stato introdotto dalla Germania dai nostri padri, che per là mercanteggiavano nei tempi andati ».

Si recano i nomi volgari di queste diverse varietà di

frutta, col desiderio, che poco a poco vengano a conoscersi tutte quelle che si hanno nel paese e fuori. Le esposizioni di frutta giovano a dare il nome ad esse; il nome loro applicato dai frutticultori e che si trova nei cataloghi, e quello che si dà nel paese alle specie che vi si coltivano. Giovano poi anche a far conoscere i coltivatori del paese, sicchè si possano diffondere poco a poco in tutta la Provincia gl' innesti, coll' accomunarseli, che fanno fra loro gli amici.

Il nostro presidente dott. C. A. Sellenati, volendo fare un frutteto nel suo podere di Giassico, dove alleva le spalliere con molta scienza e molta arte, si procacciò dai venditori di piante molte varietà di frutta. Egli ne coltiva un esemplare almeno di ciascuna di queste, per poterle poscia giudicare dal frutto, che potrà a suo tempo essere veduto e gustato e giudicato dai coltivatori. È questo un servigio, che si rende a tutti. La stessa cosa intende di venir facendo l'Associazione Agraria nel suo orto. La Società agraria della Stiria, la quale ha il vantaggio di ricovere annualmente dal fondo territoriale della Provincia 12,000 fiorini, ed altrettanti quasi da' suoi socii, e ch'ebbe al suo servigio dalla città di Gratz, e dagli altri suoi protettori, locali, terreni ed ajuti d' ogni sorte per molti anni, possiede nel suo Museo provinciale (il quale è degno certo di essere imitato) un esemplare in cera di tutte le molte varietà di frutta della Provincia, col loro nome e con tutte le relative indicazioni. Nel suo Podere sperimentale poi vi sono le piante madri per raccogliere semi ed innesti, e perchè ogni visitatore possa vedere quali sono i frutti ch' ei si procaccia. Nell' orto s' insegna poi a far le spalliere e gl' innesti; sicchè gli alunni vengono diffondendo l'arte di coltivare le frutta in tutto il paese. Questo, avendo i mezzi corrispondenti, potrà venir facendo anche l'Associazione nostra.

Seguita il Morassi, parlando della Carnia:

«Dobbiamo qui rendere devote grazie alla amabile, dolce Provvidenza divina, la quale, benchè posti ben 2318 piedi viennesi sopra il livello del mare, pure ci dona terra e clima e circostanze tali, da godere, oltre ad un' aria salubre, acque limpide e purissime, robustezza e salute, anche si svariate frutta, che concorrono assai al nostro benessere.

È dovere quindi di corrispondere e cooperare ai celesti doni colla coltivazione e moltiplicamento di sì benefiche piante; le quali colla loro aspirazione e respirazione purificano financo vieppiù l' atmosfera, com' ebbi a spiegarvi altra volta: nel tempo che i legnami degli antiquati pomai sono sempre più apprezzati dagli artefici, in grazia del loro resistente negrume. Qualora il dare mano fedele all' opra fosse difficile e dispendioso, sareste degni d'una qualche scusa; ma quando in quella vece ella è facile impresa e di verun sacrificio, possiamo asserire, che a ciò fare basta il buon volere e l' intelligente operosità. E come, voi dite?

Qui egli entra a discorrere alquanto del modo di procedere negl' impianti in Carnia:

«Entriamo alla perfine nell'argomento; coll' imparare ad estrarre i teneri di questi alberi dai cespugliati, e dalle selve, a trapiantarli in siti opportuni, a migliorare le loro qualità cogl' innesti.

Procederò adunque col mio dire secondo l' ordine con cui vanno eseguiti i relativi lavori. Va bene preparare le fosse per gl' impianti in autunno, o durante l' inverno, se la stagione è favorevole, perchè così la terra rimasta esposta al gelo ed alle influenze atmosferiche, si rende fruttifera. Si scava una fossa quadrata di larghezza almeno otto quarte, avente una profondità di once quindici. Quanto più larga e profonda è di formato, tanto più prospereranno le piante, che sono da affidarsi a quella. Si abbia la precauzione di porre separatamente da una parte della fossa lo strato di terra vergine che già imparaste a distinguere l'altra settimana. Lavoro facendo, si vadano espurgando le terre dai sassi. Vi ricordi e vi avviserò più volte, come di cosa importantissima, di non mai fare lavori nella terra colla pioggia, nè allora quando è bagnata, il chè riuscì sempre assai dannoso.

Pria di accingersi al lavoro di estrarre un albero pel trapianto, si trascelge il più vegeto, di corteccia gentile, e si scarta l' intristito e di corteccia antiquata. Colla zappa (piccone) e col badile (pala) si leva con diligenza intorno al fusto tanta terra quanta se ne ritrova sopra le radici, per liberarle di tutto ciò che pesa sopra di esse. Poi di fianco, ove hanno termine le dette radici, si approfonda lo scavo fin sotto di quelle, e colla mano liberatele dalla terra, si va ad una ad una bellamente e con destrezza estraendole, fino a che l'albero viene cavato senza veruno sforzo con quante più radici intatte si può, dacchè in tutta l' opera si ha usata ogni diligenza a non romperle, nè lacerarle, nè ferirle. Si abbia la stessa precauzione di non offendere il fittone, che è quella radice perpendicolare al tronco, che sta fitta in sul terreno.

Estratta che sia la pianta, si visitano attentamente le radici, e le offese alle loro cime, e le molte ferite, e le fracide si accorciano a coda di rondine, o si tagliano con ben affilato coltello. Verificai coll'esperienza, che quanto più numerose e vegete radici tiene una pianta, tanto più riesce nella trapiantagione e nel pronto sviluppo del suo innesto.

Dagli esposti cenni, da per voi stessi potete dedurre quanto pessimo e condannabile sia stato l' uso sin qui praticato in paese, di estrarre gli arboscelli dal suolo in tutta fretta col piccone (zappa) a modo di leva, modo che lacera, sfracela e rompe le radici, destinate a tenere l' albero fisso, e saldo nella terra, a nutrirlo col trasmettergli i fluidi e gli umori necessarii alla vita ed all' incremento.

Preparate le fosse, estratti dal bosco i vostri ciliegi, peri, meli, prugni ec. ec. in istato di selvaticità, e conservati in vivajo, alla comparsa della rallegrante primavera, voi collocar li potrete al sito prediposto. Piantate un palo dritto in mezzo alla fossa, smovete col badile o zappa il fondo di quella, indi versatevi entro quasi tutto lo strato di terreno vergine che adagiaste separato sull'orlo della buca, in modo che rialzi un poco attorno al palo, per meglio adattare la pianta che raccomanderete con un giunco, non però troppo strettamente legato.

Sia delicata la cura di estendere le radici a raggio, e che tutte leggermente combacino colla terra, senza che vi restino seni. Coperte queste, si aggiunge uno strato di buon letame. Infine si versa dell'altra terra fruttifera, e si ricolma tanto quanto si presume che essa abbia a riabbassarsi per giungere a livello del terreno non smosso. Quanta terra debba pesare sulle radici, ne lo insegnano gli alberi stessi ove allignano da per sè. Ho osservato, che le radici fuor di modo profonde vanno sempre a marcire. Per fine, se il ter-

reno fosse di troppo arido, si adacqua; non però a secchi come si pratica, ma a poco a poco, in maniera d'imitare possibilmente la pioggia.

Prego del vostro compatimento, se l'amore del vero mi fa riprovare il metodo sin qui in paese tenuto nella piantagione. Si fa in tutta fretta una buca rotonda e stretta, simile ad un covo o nido, si sforzano le radici della pianta ad entrarvi, se non s'arriva ad insinuarle «si taglia il fittone, si strozzano od aggomitolano sino a che si ottiene l'intento. Si getta sopra e sassi e terra, si calpesta all'intorno co' piedi e si comprime col badile o zappone, e l'opera di rimpianto ritiensi bell' e fatta.

Oh povera pianta! tu avevi una madre affettuosa, la terra, ma l'uomo te la calpestò, e te la rese infedele. Oh pianta! tu fosti ben conformata dalle mani del tuo Creatore al solo fine di riescire utile all'uomo: e l'uomo stesso, ingrato alla divina Provvidenza, ti mutilò, e calpestò a segno di dover passare degli anni pria che tu giunga a compiere il fine medesimo, e forse non lo raggiungerai!

Estratto l'albero in istato di selvaticità, e collocato convenientemente nel suo sito, resta ad imparare la maniera di migliorare la specie, affinchè dia quella qualità di frutti che si vuole da lui ottenere. Ciò si fa coll'innesto, che è antichissimo, e di cui ignorasi l'inventore. L'arte d'innestare, ha fatto presentemente ammirabili effetti. S'innestano perfino steli di erbe e culmi di graminacee.»

Qui il Morassi procede a dare a' suoi alunni una completa istruzione sul modo d'innestare, cui intende di accompagnare colla pratica sul luogo. E questo è appunto quanto vi vuole, perchè sia proficua. Perciò ommettiamo di riferirla in questo luogo. Ed ecco appunto come egli invita ai pratici esercizii. Ne piace di riferire le ultime parole dell'istruttore, per mostrare come egli colga nel segno nell'usare co' suoi alunni quei modi semplici ed opportuni, che convengono per istruire i campagnuoli.

«Altre osservazioni e sui stromenti, e intorno l'esecuzione pratica delle espostevi teorie, mi sarà più facile farvele presenti nell'atto pratico in cui ci eserciteremo il primo giorno che avrò il nuovo bene di trovarmi tra di voi, o miei buoni amici. Mi conforta, che l'attenzione da voi donata al mio dire mi fa valido testimonio, che avete chiaramente inteso ogni espostovi pensiero!

Non so in fine fare a meno di ricordare alcuni agricoltori dei circonvicini villaggi, che si distinguono anche in questo ameno, dilettevole, ed utile esercizio. In Cercivento lasciò per questo, oltre alle sue rare virtù veramente ecclesiastiche, grande desiderio di sè il Rev. P. Filippo Morassi, da me altra volta con onore ricordato, le di cui veci fa ora il suo fratello sig. Luigi. Nel medesimo villaggio da anni con intelligente operosità moltiplica e migliora gli alberi da frutto il sig. Leonardo Pitt e dà attivo esempio d'istruzione pratica a quegli svegliati ed attivi Cerciventesi. Dal medesimo ho imparato ad avere l'avvertenza di scegliere dal bosco le piante di età tenera piuttosto che no, e queste di porle in vivajo di buona terra, d'ivi innestarle, e dopo sviluppate ad evidente robustezza, trasportarle al posto designato come si pratica coi gelsi.

In Sutrio, tra i diversi, si distinguono i signori Egidio Del Moro ed il signor Luigi Sellenati. In Priola i sigg. Gio. Batt. e Luigi Quaglia. In Maranzanis i sigg. frat. Da Pozzo. In Pavolaro i sigg. Di Gleria, ed il sig. Gio. Batt. Valle, il quale ho in grande stima per le sue cognizioni agrarie, massime nel ramo dei gelsi. In Comeglians si distinguono, e molto, i signori Tavoschi e Screm; in Rigolato i signori Cappellari ed altri diversi.

Vi ricordo un pacifico ed amabile genio tutto fatto per quest'arte, qual è il giovine Francesco Colledan di Muina, ora scelto a domestico orticultore presso i signori Toscani di Mione, i quali anch'essi coi distinti sigg. dott. Lupieri di Luint e sig. Michele di Corte di Ovasta, sono assai commendevoli per la tenuta di alberi fruttiferi di ogni qualità. Costui portavasi appositamente in Amaro per istruirsi praticamente, nel modo di seminare, adacquare, sarchiare, estrarre e trapiantare le piante da vaso, e sa a meraviglia eseguire le accennate operazioni d'innesto, con un gusto, delicatezza e pazienza da incantare. Fece acquisto di qualche cespugliato comunale nel luogo del suo natio paese, e potreste da per voi stessi vedere, come di sterpeti e roveti formava in poco tempo fruttifero giardino. Un suo campetto veniva tenuto a vivajo di arboscelli tolti dal bosco, ed ivi innestati ad imitazione del Pitt sopraddetto.

Vi accennai i pochi, che fra i tanti mi caddero i primi nella mente, i quali si distinguono in questo ramo d'industria non solo, ma eziandio negli altri rami agricoli, affinchè, data occasione, vi avviciniate ad essi, certo che quelli, indicandovi le opere fatte, v'istruiranno con grande vostro vantaggio.

Io, se ho una qualche ristretta pratica cognizione, l'acquistai per tale maniera, e nomino con riverenza e gratitudine il signor Valentino Miotti, già ottuagenario, agronomo insigne nella teoria e nella pratica agricola, di Torreano di Martignacco, che sopra i suoi poderi m'istruiva sin dal mio chiericato; e continua quel venerando veglio ad essermi utile e cogli scritti e con le parole e con molti libri di cui mi fece e fa dono, relativi ad ogni ramo di utile sapere morale e civile.»

Il nostro buon parroco addita le persone che fecero bene e che possono istruire coll'esempio; ed esprime, colla cara semplicità che gli è propria, la sua gratitudine a chi lo ha istruito. È da sperar bene, quando si vede questa dolce corrispondenza d'affetti, questa placida e non inquieta, ma operosa aspirazione al meglio. P. V.

AL CO. ANTONIO PERA

del Comitato dell'Associazione agraria.

A tutta ragione, come Ella, o signore, osservava, noi dobbiamo considerare il *sorgo saccarifero* quale pianta da *foraggio*, che può venir a supplire assai bene alla scarsezza d'altre.

Noi dobbiamo cercare di avere piante da foraggio di natura diversa, che si adattino a tutte le qualità di terreno ed alle diverse condizioni del suolo e che possano entrare a formar parte dell'avvicendamento agrario con quelle

d' altra natura, onde non impoverire affatto il campo dei principii a ciascuna pianta giovevoli, ed in fine, per procacciarci dei succedanei da potersi interpolare agli altri prodotti, onde averne del foraggio, quando è scarso e caro quello dei prati.

Da alcuni anni noi abbiamo il fieno sempre a caro prezzo; e nell' annata che corre abbiamo molti motivi di credere, che sarà più caro che mai, con tante migliaja di cavalli di più che consumano quello de' nostri paesi. Si rende adunque necessario di provvedere foraggi suppletorii coi raccolti accidentali e succedanei durante tutta la state, per serbare i fieni secchi alla invernata prossima. Ed anzi la è questa un' avvertenza di opportunità, che tutti devono avere.

Ella considera il *sorgo saccarifero cinese* come foraggio; ma vi sono *molte varietà* di *Holcus* saccarini, che dovrebbero essere tentate, e fra le quali qualcheduna potrebbe avere la preferenza sulle altre per il nostro clima, e per lo scopo principale, che noi ci prefigiamo. Se da qualcheduna di queste ne possiamo ritrarre il grano, come dalla nostra saggina volgare, o *sorgo rosso*, ed oltre a ciò un abbondante foraggio, noi dovremo preferire qualcheduna di queste varietà.

Di già quelli, che si procacciarono il seme del sorgo saccarifero dal commercio, notarono, che ve n'era di diverse specie: e taluno temeva di essere ingannato, e forse lo era; ma ora trovo nel *Bulletin de la société d' acclimatation* di Parigi un estratto d' una memoria d' un agronomo, spagnuolo *Don Julian Pellon y Rodriguez*, professore di scienze fisiche e naturali applicate all' agricoltura, che porge molte interessanti nozioni sopra queste varietà, alcune delle quali si dovrebbero tentare nel nostro Friuli.

Il sig. Pellon y Rodriguez distingue il sorgo di China, mandato dal sig. di Montigny, e che pare sia quello ch' è diffuso fra noi, dagli *Holcus africani*. Anzi egli propone, per intendersi meglio in avvenire, di chiamare il chinese col nome di *Sorgo saccarino di China*, del quale l' *Holcus saccarino di Tartaria* sospetta non sia che una varietà; e col nome generale di *Holcus saccarino d' Africa* tutte le varietà importate in Europa dall' Africa dal sig. Wray, e specialmente dalla Cafreria, dove hanno il nome d' *Imphy* ed esperimentate da quel signore, e dal conte de la Vega Grande y Guadalupe alle Canarie, e dal nostro naturalista agronomo, e da altri in Ispagna.

Il sig. Wray, il quale poscia si portò a fare le sue sperienze in America, mandò qua e colà in Europa i semi di alcune delle sue varietà, che in numero di *quindici* raccolse nella Cafreria, fra i 16 ed i 30 gradi di latitudine meridionale. In qualche luogo però, mancando anche d' istruzioni, gli sperimenti non riuscirono felicemente per la latitudine troppo elevata in cui vennero fatti. Il naturalista spagnuolo poi ci mostra, che le 15 *varietà* riescono tutte bene in Ispagna, dove certo il clima è più caldo che da noi, ma dove furono sperimentati anche ad elevazioni maggiori della nostra pianura e più discosto dal mare; dove cioè mancano alcune cause fisiche di calore, che vi sono fra noi. Poi, dai particolari che ci dà, si deve indurre, che la maggior parte, se non tutte queste varietà, dovrebbero riuscire anche in Friuli.

Ei ci dà per regola, che riescono dovunque prospera la canna da zucchero, il carrubo, il palmizio, l'arancio, l' olivo, *la vite* e soprattutto il *maiz* ed il *miglio*. Anzi considera il *maiz uno dei migliori termometri naturali, per riconoscere fino a quale latitudine si può coltivare gli Holcus saccariferi africani.*

L' agronomo spagnuolo s' occupa principalmente della produzione in mosto saccarino, che offrono le diverse varietà di piante, alcune delle quali dànno in Ispagna due raccolti in un anno. Noi dobbiamo considerare in esse altre qualità, quali sono quelle di mandare dal ceppo *molti getti*, quasi tanti cespugli, di darli *elevati e pieni di foglie*, di fare *spiche copiose di grani*, di *ripullulare* una seconda volta dalla radice fatto un primo taglio; poichè il nostro primo scopo dev' essere di averne delle *piante da foraggio*. Quello di ritrarne zucchero o spirito potrà venire in seconda linea soltanto, e quando la coltivazione di tal pianta si trovi molto diffusa fra noi. Raggiunto lo scopo agrario primo, si potranno fare dopo delle esperienze per lo scopo industriale. L' introduzione d' una nuova pianta per servire allo scopo dell' industria delle fabbriche facilmente fallisce negli sperati effetti, se manca in paese l' industria, che deve prepararne i prodotti. La mancanza d' esito, o lo scarso compenso sulle prime, scoraggia il coltivatore, che non può aspettare. Se invece la nuova pianta presenta un utile diretto all' agricoltura, presto si diffonde, ed essendo molto diffusa, può dare motivo e vita ad un' altra industria.

Dette due parole della *specie cinese*, che pare sia la più diffusa fra noi, accenno anche alle *quindici varietà bene determinate* dell' *Imphy di Cafreria Zulus*, conosciute con tal nome dal Capo di Buona Speranza alla baja Delugo.

Queste varietà, coi loro nomi africani contratti, suonano come segue:

Vimbischuapa. Anamody. Enga. Niazana. Boonvana. Onsiana. Sagova. Sagondi. Zinmomana. Elota. Boyana. Combana. Sienglana. Zimbarana. Eltosa.

Queste piante arrivano all' *altezza* dai metri 1,80 ai 5,40, secondo le varietà, il clima, il terreno ed il modo di coltivazione.

Il loro *aspetto* ed il portamento è quello del miglio, ma le foglie sono più tenere, più larghe, più lunghe, d'un verde più carico e molto più dolci al tatto.

La grossezza delle canne è, presso a terra, da 1/2 pollice a 2 di diametro; e pesate a maturità completa, *pesano* da 4 oncie sino a 3 libbre. Esse contengono dal 50 all' 80 per cento di *succo zuccherino*, il quale contiene alla sua volta da 10 a 16 per cento di zucchero puro.

Le *radici* sono molto più numerose, che nel maiz, sebbene simili nella forma; penetrano fino a 0. 45 nel suolo, quando il terreno lo permette, e si estendono orizzontalmente pure a 0. 45.

Ogni grano produce da prima *uno stelo centrale*; e quando questo trovasi da 6 ad 8 pollici di altezza, altri *due steli secondarii* escono alla radice. Alcuni giorni dopo altri *due steli terziarii* al disotto dei secondi, ossia *cinque steli* fino dal principio della vegetazione. Quando la pianta è vigorosa, dopo un mese circa di vegetazione, manda da ogni stelo altri *quattro getti*; sicchè *una pianta sola può contare venticinque steli.*

Questa è una qualità da considerarsi molto, trattandosi d' una pianta da foraggio. Se il clima e l' esposizione

sono favorevoli, *due o quattro mesi dopo il primo raccolto, un secondo è buono da tagliarsi.* Se ciò avviene per la produzione dello zucchero, che domanda la maturità della canna, tanto maggiormente per quella del foraggio che noi consideriamo; cosicchè a noi basta di avere una volta il seme maturo.

Le *spiche* dànno da 500 a 5000 *grani*, secondo la varietà, secondo la canna che diede la spica, e secondo la fecondità del suolo. Così, secondo la varietà e la forza della pianta, ci vanno da 1000 a 1500 grani a fare un' oncia; ed *un solo* grano può produrre da 16,000 ad 80,000, o da 1 a 5 libbre di semente pura. Questa fecondità però è rara; e per *ogni cespite* si deve calcolare su un minimo di 4000 ed un massimo di 16,000 grani, del peso di 4 oncie ad una libbra. Nei luoghi dove si coltiva la pianta si espande un odore aggradevole e forte, simile a quello del miele della migliore qualità.

L' agronomo spagnuolo entra in molte particolarità nella *descrizione delle piante delle diverse varietà:* ma non credo adesso di doverlo seguire in tutto. Le minute distinzioni si potrebbero fare, quando si avessero le piante tutte. Ora saremo più succinti.

Sorgo saccarino di China.

Rapido incremento; altezza fino a met. 2,70; grossezza delle canne a fior di terra da 1/2 ad 1 pollice. Dà da 5 a 20 steli. Spica pendente. Pula di color nero brillante. Grano quasi rotondo bruno-ruggine. Da 1000 a 1500 grani pesano un'oncia; ed ogni spica ne dà da 500 a 1600. — Mette 4 mesi a maturare; a tre fa la spica, che in 8 dì fiorisce. Smuovendo la terra ed irrigando il ceppo dà nuovi getti, che crescono fino alla stagione dei geli. Le canne, spoglie di foglie e peduncolo, dànno da 50 a 60 per 100 di mosto, sotto buoni torchi; facile a purificarsi, se le canne sono mature, difficile altrimenti; il mosto dà da 10 a 14 per 100 di materia zuccherina.

Vinbischuapa.

Varietà la più grande e robusta fra gli *Holcus d'Africa.* Cresce fino a m. 2,80 e più. Canne 1 1/2 a 2 pollici alla base; pesanti da lib. 1 a 2 1/2. Foglie larghe. Spica fino a 12 e 18 poll. lunga; con 3000 fino a 5000 grani. Pula da giallo a porpora, grano allungato, ferruginoso, tirante al giallo. In Ispagna ci mette cinque mesi o mezzo a maturare. Le canne dànno 65 per 100 di mosto, che contiene 14 per 100 di zucchero cristallizzabile. Lo zucchero comincia a comparire alla fioritura. Mette da 6 a 15 steli e ripullula.

Anamody.

Men grossa dell'antecedente, s' innalza fino a m. 3,60; più succosa; dà fino a 12 steli. Matura in mesi 4 1/2. Ripullula. La materia zuccherina comincia a comparire dopo la fioritura. Dà mosto da 64 a 66 per 100, e questo 14 per 100 di zucchero.

Enga.

Steli più sottili, che si spingono fra i m. 2,70 ai 4,50; da 6 a 15 in numero; dà 68 a 70 per 100 di mosto, che dà 14 di zucchero. Fiorisce dopo 3 mesi e matura in meno di 4; ripullula.

Niazana.

Non sorpassa m. 1,80, ma gli steli sono grossi e da 15 a 25 in numero. Foglia grande, lunga. Spica ricca di grani. Varietà delle più zuccherine, tenera, e vantaggiosa a coltivarsi in Europa. Matura in tre mesi, e ripullula in modo da poter dare un secondo raccolto. Dà da 70 ad 80 per 100 di mosto, che rende almeno il 15 per 100 di zucchero, il quale comincia a comparire prima, che la spica si scopra. Le canne pesano da 4 oncie a 4 libbre, nette di foglie.

Boonvana.

Una delle più belle e produttive. Non raggiunge i m. 2,70. Gli steli, in numero di 10 a 50, pesano da mezza libbra ad una l'uno. Esalano un forte odore di miele, che attira le api e le vespe, le quali danneggiano talora la pianta. Matura in quattro mesi, e ripullula in guisa da poter dare un secondo raccolto in tre, o tre e mezzo. Contiene 70 per 100 di mosto, e questo dà 14 a 16 di zucchero, che comincia prima della spica, ma che si trova in maggior quantità quando il grano è maturo, come in tutte le varietà.

Onsiana.

Buona quanto l'antecedente, sebbene diversa d' aspetto. Ha steli più corti e più grossi, da 5 a 16 per cespite, spiche più corte, più grani. Matura in capo a tre mesi e mezzo a quattro e può dare due raccolti in 7 mesi. Dà il 70 per 100 di mosto; e questo il 15 per 100 di zucchero, che comparisce negli steli al comparire delle spiche.

Le tre varietà *Niazana, Boonvana, Onsiana, sono le più vantaggiose nelle regioni più settentrionali, od elevate,* per la prontezza con cui crescono, e per il poco tempo in cui dànno almeno un raccolto. Buone però sono anche le varietà *Sagova, Sagondy, Enga* e *Combana.*

Sagova.

Meno zuccherina delle precedenti, dà molti steli, che s' innalzano quasi sempre a più di m. 2,70, dà molti grani sulle spiche lunghe, che mature si piegano a modo di pennacchio. Dà il 68 per 100 di mosto; e questo il 14 di zucchero. Arriva alla maturità in quattro mesi, e ripullula.

Sagondy.

Poco diversa dalla precedente in quanto a rendita, a tempo di maturazione, ripullulamento ecc.

Zinmomana.

Meno ricca in zucchero, più in grani ben nutriti e farinacei. Mette quattro mesi a maturare.

Combana.

Alquanto inferiore alle precedenti ecc.

Fra queste diverse varietà c' è a scegliere per i nostri paesi; ed è da sperarsi, che dopo ripetute esperienze

dei più valenti coltivatori potremo naturalizzarne qualcheduna in modo, che entri nella grande e comune coltivazione come pianta da foraggio, e da grano, per accrescere la massa dei nutrimenti ad uso dei bestiami, e questi in conseguenza. Le varietà più precoci saranno il fatto nostro.

Secondo Pellon y Rodriguez nessuna varietà vegeta al di sotto di 10° centigradi. I grani seminati a Madrid a quella temperatura vi misero 20 giorni a nascere; mentrecchè in primavera non ne misero, che da 7 ad 8. Le piante cessano di crescere a 10°, e gelano completamente a zero. Allora il succo entra in fermentazione, inacidisce e fa imputridire la canna, che non è più buona nemmeno per foraggio. Per ottenere prodotti di buona qualità, bisogna, che i grani arrivino a maturità perfetta. Bagnando in primavera il grano, nascerà in quattro giorni, invece che in otto. Ogni giorno di giugno, di luglio e di agosto ne vale tre di marzo e di novembre, due d'aprile e d'ottobre; uno e mezzo di settembre e di maggio.

L'epoca conveniente per seminare comincia nelle singole località quando la vite, il pomo granato, il fico, il gelso, la quercia, il frassino, l'acacia, il pioppo, il noce ed il castagno cominciano a mettere le foglie. Insomma le diverse qualità dell'*Holcus* seguono presso a poco la regola del grano turco.

Queste piante vengono in ogni qualità di terreno; ma preferiscono una terra leggera, profonda e fertile. I terreni puramente argillosi, se non sono molto fertili, non fanno bene. I più adatti sono quelli che contengono sabbia e calce in proporzione notevole, e che sono facilmente permeabili alla pioggia, all'aria ed al calore. Sono preferibili i terreni, che contengono da 20 a 30 per 100 di carbonato di calce, il quale favorisce tanto la formazione abbondante dello zucchero, come la desiderabile precocità della vegetazione. Sotto a questo aspetto il Friuli sarebbe dei paesi più adattati a questa coltivazione. I terreni troppo argillosi ritardano l'accrescimento delle piante e la maturazione.

Se si tratta di ottenere zucchero, bisogna evitare la concimazione con sostanze ammoniacali e salate; poichè se ne ottiene un succo mucilagginoso e nitroso improprio alla fabbricazione dello zucchero. Ma volendo foraggio e grano, tutti i concimi che si adoperano per il granturco sono buoni. Anzi si hanno così delle canne assai alte e ricche di larghe foglie, e dopo il primo raccolto la pianta ripullula nuovamente vigorosa, se ajutata da conveniente umidità. Se patisce secco, è da procacciarsi, potendolo, l'irrigazione per infiltrazione.

Queste poche indicazioni devono, sig. Conte, bastare a farci credere, che gli *Holcus africani* abbiano un avvenire nel nostro Friuli; se le esperienze si faranno numerose e diligenti.

M'abbia per suo

Udine 24 aprile 1859.

Devotissimo
PACIFICO VALUSSI.

Estratto dalle corrispondenze dei Socii dell'Associazione Agraria friulana

Stampando un brano d'una lettera dell'ingegnere dott. P. Quaglia, membro del Comitato dell'Associazione agraria, *rinnoviamo ai Socii la preghiera d'inviarci frequenti notizie dei bachi* (1).

Godiamo di poter recare notizia degli sperimenti di *nuove irrigazioni; e preghiamo tutti i Possidenti del Friuli a darci notizia* di tutto quello che hanno fatto in questo ramo, specificando al più possibile.

« Qui, in Polcenigo, i bachi di semente indigena, la maggior parte nascono e muojono, parte per fino non nascono. La semente della nostra Associazione finora va bene, da quanto dimostrano le partitelle sviluppate, parte delle quali sono prossime alla prima fase.

Partecipo sommariamente, che la riduzione a prato artificiale irrigatorio, in Vistorta del nob. D. Giorgio dott. Tornielli, accennata nella mia 10 ottobre 1858, si limitò quest'anno a cens. P. 25 circa, 20 delle quali a prato irrigatorio, 2 a vivajo, gelsi, viti, pioppi, oppii, 3 a prato asciutto.

Nel primo appezzamento, a contatto del ponte della Ferrovia, che attraversa il fiumicello Mesco, sotto-corrente, venne seminato loglio perenne, misto a poca quantità di trifoglio ibrido, circa ai 10 di marzo; il quale si sviluppa benissimo, vedendosi già un velo verde su tutta la superficie: e sopra un angolo in via esperimentale 8 altre varietà di foraggio. Nella riduzione si ha avuto riguardo alla qualità del terreno, per cui la pendenza è maggiore dell'ordinaria e normale, all'uopo di conservarsi la libertà d'azione, di coltivarlo, a fieno asciutto, irriguo, ed anche a marcita; per tentare quest'ultimo modo, forse in seguito sarà applicata la fognatura, sopra una parte, e ciò, perchè essendo terreno d'alluvione piuttosto freddo ed umido, senza un tale sussidio forse non riuscirebbe.

Nell'ultimo appezzamento in via esperimentale vennero seminate 10 varietà di foraggi, cioè avena altissima, loglio perenne, il trifoglio ibrido, poa dei prati, timoty sanofieno, bromo dei prati, autosanto odorato, alopecuro dei prati o coda di volpe, agrostide d'America; cioè ripetute le sementi dell'appezzamento maggiore. All'uopo di rendere meno nojosa la disposizione superficiale di quest'ultimo, essendo adiacenza, fu disegnata all'inglese a modo di dire, occupando ogni semente un riparto, diviso dagli altri da viale a meandri, aggiungendo circa un centinajo di frutta parte ad alto fusto, parte a ceppaja in circa 70 varietà. Fin'ora alcune sementi non spuntarono, ma furono scoperte in nascimento.

Nel primo appezzamento si è fatto uso di concime da stalla, nell'ultimo di concime veneziano. La spesa approssimativa, tutto compreso, è di circa l. 4000 quattromila; in progresso esporremo i dettagli esatti sia della spesa, sia della superficie, come dell'esito degl'esperimenti, i lavori di quest'anno essendo un saggio,

(1) *Cominciamo a ricevere qualche notizia sui bachi; e sebbene rade ed incomplete ancora, riescono poco favorevoli in generale. Tuttavia chi adoperò semente scelta e proveniente da luoghi o non infetti, o meno, si loda ancora.* *P. V.*

per interrogare il terreno, trattandosi che il terreno, quand' anche chimicamente sperimentato, il più delle volte non risponde alla pratica. E ciò tanto più che deriva dalla vallata di Serravalle in cui scaturisce il Mesco, per cui abbonda di silice, se in quella valle soltanto venne scoperta in tale quantità di fabbricare la calce idraulica. Riguardo a quest' ultimo carattere, si è tenuto la pendenza maggiore, allo scopo doppio e di sollecita irrigazione, e di sollecito asciugamento, dipendendo l' esito delle irrigazioni dal conservare caldo il terreno, non potendosi ottenere rigogliosa vegetazione senza calore.

I Bachi nelle Indie.

L' *Annotatore friulano* stampò alcune corrispondenze, nelle quali il Co. Gherardo Freschi, uno dei presidenti dell' Associazione, dà notizia agli amici del proprio viaggio. Rapporti estesi sui risultati di questo per lo scopo della ricerca della semente di bachi in regioni dove sieno sani, pare ch' egli aspetti di farli più tardi. Frattanto possiamo desumere qualche notizia da una lettera privata da lui diretta ad un nostro Socio, il dott. Paolo Zuccheri, e da questi favoritaci. Il Co. Freschi scrive appunto appena tornato a Calcutta da una seconda gita nell' interno dell' India, e dice:

« Anche nell' Indie ho trovato la malattia nel *baco annuo*, ciò che, atteso che questo baco non è indigeno dell' India, ma vi fu introdotto non si sa quando, confermerebbe l' idea, che io osai il primo emettere in Europa, cioè che dovunque il baco fu artificialmente acclimatato ha fatto il suo tempo, ed è venuta l' ora di rinnovarlo con seme originario. Ho letto giorni fa una memoria a questa Società d' agricoltura, che scrissi in inglese, e che non ho avuto tempo di tradurre in italiano per mandarla al *Bacofilo* di Milano. In quella memoria, che fu molto bene accolta, ho dato relazione dello stato in cui ho trovato il baco annuo nel Bengala, ed ho mostrato a quei dotti agronomi la vera causa di una degenerazione di questo prezioso prodotto, degenerazione di cui tutti lamentano il progresso crescente d' anno in anno, e ch' essi attribuivano piuttosto ai cattivi metodi usati da questi nativi; nè s'accorgevano che regna qui la stessa malattia che regna da noi. Lord Canning, assicurato da me dell' esistenza della malattia e quindi delle conseguenze che ne deriveranno alla produzione, ha tosto levato il dazio di esportazione della seta; misura però inefficace, se non si pensa anche qui a cangiar semente. Io credo, e questa è anche l' opinione generale, che la sola China può dar seme perfettamente sano, e spero che Castellani potrà fare ciò che io non ho potuto far qui; ma ancora non ho ricevuto da Shangai alcuna notizia, e l' attendo di giorno in giorno. »

Preg. Sig. Segretario.

S. Michele del Tagliamento, 12 aprile 1859.

Se giorni sono ella mi fosse stato compagno in una breve gita da di qua fino a Treviso, avrebbe certo provato la compiacenza dell' agricoltore, che dopo aver gettato il seme, lo vede sbocciare e crescere rigoglioso e promettente buona copia di frutti.

Sì: questi nostri possidenti, animati dalle lezioni della Società agronomica friulana, eccitati da santo spirito di emulazione, si danno ogni premura di mettere i loro terreni a profitto e di adottare nella coltura di quelli tutti i miglioramenti e le sapienti innovazioni, che la Società stessa viene raccomandando.

E il primo fra tutti, il più intraprendente e — mi lasci dirlo — il più intelligente seguace delle sane teorie è il nostro Giovanni Toniatti, che della vasta tenuta di Alvisopoli ha fatto, puossi dire, un podere modello e non risparmia studi, non schiva fatica, per elevarsi alla portata degli agronomi più celebrati d'Italia e d'oltralpe. Nelle quali nobili aspirazioni ha trovato nel padrone dello stabile, l'esimio nostro Presidente co. Mocenigo, un generoso mecenate, che non bada a spesa e non è avaro d' incoraggiamenti e fiducia. Chi mira oggidì le case villereccie più salubri, i gelsi più robusti, le risaje più feraci, i colti d'ogni genere i più ridenti, laddove prima era deserta e micidiale maremma, benedice di cuore a coloro che hanno operato una metamorfosi sì magica e santa. Sia lode dunque al co. Mocenigo ed al sig. Toniatti, benemerenti non dell'agricoltura soltanto ma e dell' umanità?

Del resto è pur una vera consolazione il percorrere oggidì il Distretto di Portogruaro; perocchè que' possidenti fanno del lor meglio per il progresso ed hanno terreni che rispondono riconoscenti

«Dell' industre cultor alle fatiche».

Pare in ispecialità, che la coltivazione dei frutti trovi caldeggiatori animosi, e so che molti ne hanno fatto venire le piante da Milano, da Chambery e dalla Francia per fornirne i loro orti, i loro campi e perfino i lor paludi.

Anch' io poi faccio quanto gli altri fanno, e mi dò a tutt' uomo a piantare frutti e viti. Ho di molto aumentato i miei vigneti e frutteti di S. Michele e Lugugnana, portandoli l'uno a 18, l' altro a 23 campi; ho voluto far saggio anch' io delle piante forastiere e ne ho fatto buona provvista di parigine e lombarde, ho acquistato perfino l' uva di doppio raccolto! Ho già notato, che queste meravigliosità le ho tolte per saggio; le saprò dire in seguito come corrisposero all' aspettativa. Un mio amico mi diceva, che egli pure nell'anno decorso aveva acquistato da alcuni Francesi girovaghi certe piante che gli si erano spacciate pel non plus ultra, ma poi .... poi erano miserabili virgulti nostrali, cui si era affibbiato un nome che putiva d' esotico. Probabilmente anch' io sarò stato preso allo stesso laccio. Vedremo!

Io, per la mia esperienza e per l' altrui, so questo solo, che chi non risica non rosica, e chi vuol camminare dee tentare; onde pianto e studio, studio e pianto, e la Dio mercè vedo che non è poi tutta fatica gettata.

Viva sano e si consoli, che se la nostra Società ha degli avversi, ha anche degli ammiratori e seguaci, e che il Distretto di Portogruaro agogna al momento di potervi essere ascritto, perchè vede col fatto quanto proficua ella sia.

ANGELO COSTANTINI.

Presidenza dell' Associazione Agraria friulana, editrice. *Pacifico dott. Valussi*, redattore.
— Tipografia Trombetti-Murero. —